REZEPT FÜR SCHOKO-LEBKUCHEN-TANNEN

SCHOKO-LEBKUCHEN-TANNEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stück | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 75 g Haselnusskerne
- 200 g weiche Butter
- 230 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Kakao
- 125 ml Milch
- Fett und Mehl für die Form
- 70 g Aprikosenkonfitüre
- ca. 120 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- ca. 10 Pistazienkerne

227

ZUBEREITUNG

493	8	57	25
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse fein mahlen. Butter, 200 g Braunen Bio-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterrühren. Nüsse, Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Mit Milch kurz unterrühren.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl dünn ausgestäubte Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) streichen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Aprikosenkonfitüre unter Rühren kurz erhitzen und Kuchen damit bestreichen. Mit 30 g Braunem Bio-Zucker bestreuen und antrocknen lassen. Aus der Form lösen und in 2 Streifen (à 20 x 15 cm) schneiden. Diese in 10 spitze Dreiecke (unten ca. 7 cm breit) schneiden.

4. 100 g Bio-Puderzucker sieben und mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmal-Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Spitze abschneiden. Schoko-Tannen damit verzieren, mit je 1 Pistazie belegen. Mit übrigem Bio-Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Die Kuchenabschnitte vom Rand schmecken z.B. als Basis in einem weihnachtlichen Trifle.